MELCHIONI family

GUSTO

Fornetto elettrico da 18 L

18L Toaster Oven

Manuale d'Uso

User Manual

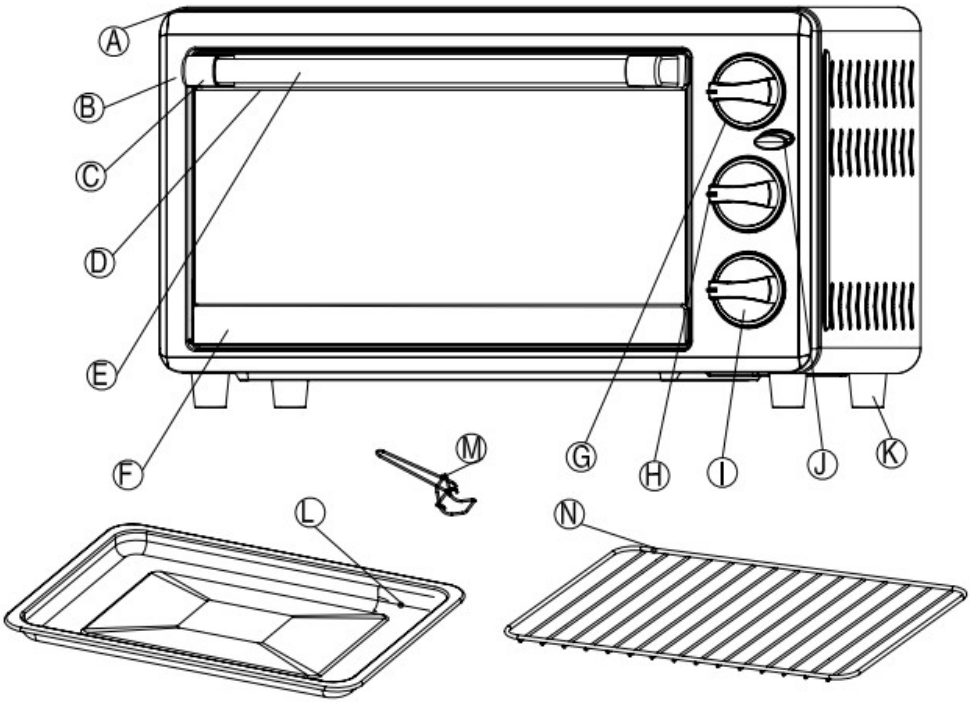
Si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni e di attenervisi scrupolosamente.

PRECAUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

Quando si utilizza il fornetto elettrico è necessario osservare tutte le seguenti precauzioni per la sicurezza:

1. **Leggere attentamente tutte le istruzioni.**
2. Per evitare scottature, non toccare mai il mobile: servirsi delle apposite manopole per le regolazioni e della maniglia per l'apertura del vano.
3. Quando l'apparecchio è utilizzato da o in presenza di bambini è necessaria la stretta supervisione di un adulto.
4. Per evitare il rischio di folgorazione, non immergere il cavo di alimentazione, la spina del cavo o ogni altra parte dell'apparecchio in acqua o altri liquidi.
5. **Non lasciare che il cavo di alimentazione sporga o penda** dal tavolo o dal ripiano su cui è posizionato l'apparecchio. Non mettere a contatto il cavo di alimentazione con superfici calde.
6. **Non utilizzare mai l'apparecchio in caso di danni** al cavo di alimentazione e/o alla spina, o di malfunzionamento dovuto a cadute, urti o altro. Per un controllo, una messa a punto o una riparazione dell'apparecchio rivolgersi ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato.
7. L'utilizzo di accessori non autorizzati dal produttore può causare incendi o gravi lesioni alla persona.
8. **Non posizionare il fornetto nei pressi di un fornello** a gas o elettrico, o di altre sorgenti di calore.
9. Per garantire una corretta ventilazione, lasciare uno spazio libero di almeno 10 cm da ogni lato dell'apparecchio.
10. Quando non si utilizza il forno e prima di ogni operazione di pulizia, scollegare sempre la spina dalla presa di rete elettrica e attendere che si sia completamente raffreddato.
11. Per scollegare il forno dall'alimentazione, ruotare la manopola del timer (accensione dell'apparecchio) in posizione "OFF", quindi rimuovere la spina dalla presa di corrente. Afferrare sempre la spina del cavo e mai il cavo stesso.
12. È necessario osservare particolare attenzione quando si estrae la leccarda, la griglia o qualsiasi altro accessorio dal forno, specialmente se contiene olio o altro liquido bollente.
13. Per evitare il rischio di surriscaldamento, **non posizionare mai fogli di alluminio** sulla leccarda o su altre parti del forno.
14. Per evitare il rischio di folgorazione, **non pulire mai il vano con spugnette abrasive:** i frammenti di metallo in esse contenuti potrebbero provocare un corto circuito.
15. Per evitare il rischio di incendio e/o di folgorazione, non inserire nel forno cibi di dimensioni troppo grandi né oggetti di metallo di alcun tipo.
16. Per evitare il rischio di incendio, tenere l'apparecchio lontano da pareti, tende, tappeti e altri oggetti infiammabili quando esso è in funzione. Non posizionare alcun oggetto sopra il forno mentre questo è in funzione.
17. È necessario prestare estrema cautela quando si utilizzano teglie o altri contenitori di materiali diversi da metallo o vetro resistente al calore.
18. Assicurarsi che il cibo inserito non entri in contatto con le resistenze superiori o inferiori del forno.
19. **Non inserire mai nel vano carta, cartone, plastica** o altri oggetti in materiali simili.
20. **Non riporre mai nel vano accessori diversi da quelli consigliati dal costruttore**, anche quando l'apparecchio non è in funzione.
21. Quando si maneggiano teglie o altri accessori bollenti, indossare sempre guanti protettivi termoisolanti.
22. L'apparecchio è dotato di uno sportello di sicurezza in vetro temperato, che rispetto al comune vetro offre una maggiore resistenza a urti e graffi. È tuttavia opportuno evitare di graffiarlo intenzionalmente.
23. Per spegnere l'apparecchio, ruotare la manopola del timer (accensione dell'apparecchio) in posizione "OFF".
24. **Non utilizzare all'aperto.**
25. **Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli per cui è stato progettato.**

Descrizione dell’apparecchio



A: Mobile
B: Pannello frontale
C: Supporto per la maniglia di apertura del vano
D: Bordo superiore dello sportello
E: Maniglia dello sportello
F: Bordo inferiore dello sportello
G: Manopola di regolazione della temperatura
H: Manopola di selezione della modalità di cottura
I: Manopola di programmazione del timer (accensione dell’apparecchio)
J: Spia di accensione
K: Piedini di appoggio
L: Leccarda
M: Pinza per la leccarda e per la griglia
N: Griglia

Caratteristiche tecniche
Alimentazione: 230 V 50 Hz
Consumo: 1.200 W

Prima dell’utilizzo

▲*Quando si utilizza l’apparecchio per la prima volta, è necessario assicurarsi di quanto segue:*

1. Leggere con attenzione tutte le istruzioni contenute in questo manuale.
2. Assicurarsi che il forno sia scollegato dalla presa di corrente elettrica e che la manopola del timer (accensione dell’apparecchio) sia in posizione “OFF”.
3. Lavare tutti gli accessori in una soluzione di acqua calda e sapone, o in lavastoviglie.
4. Asciugare con cura tutti gli accessori prima di rimontarli.
5. È consigliabile accendere il forno alla massima temperatura (230 °C) in modalità “Cottura toast” ( ) per circa 15 minuti. Ciò ha lo scopo di eliminare tracce dell’imballaggio eventualmente presenti al suo interno, e di evitare che l’odore che potrebbe sprigionarsi durante il primo utilizzo possa trasmettersi al cibo in cottura.

Attenzione: Alla prima accensione dell’apparecchio potrebbero avvertirsi cattivo odore e fumo (cfr. “Prima dell’utilizzo” n. 5). Ciò non è pericoloso e dipende dalla combustione delle sostanze protettive applicate alle resistenze in fase di costruzione dell’apparecchio.

Prima dell’utilizzo vero e proprio, si consiglia di acquisire familiarità con il pannello di controllo del forno e con le sue funzioni:

- **Manopola di regolazione della temperatura.**
  Permette di regolare la temperatura di cottura sul valore desiderato, tra 100 °C e 230 °C.

- **Manopola di selezione della modalità di cottura.**
  Il forno prevede tre modalità di cottura e tre posizioni per la leccarda o la griglia all’interno del vano. Selezionare la modalità e la posizione più adatte alle proprie esigenze.

  Cottura con grill ( ). In questa modalità vengono attivate solo le resistenze superiori. È particolarmente indicata per la cottura di pesce, bistecche di manzo, pollame, braciole di maiale e altri cibi simili.

  Cottura tradizionale ( ). In questa modalità vengono attivate solo le resistenze inferiori. È particolarmente indicata per la cottura di torte, crostate, biscotti e ogni altro cibo per cui non si desidera una doratura esterna.

  Cottura toast ( ). In questa modalità vengono attivate entrambe le resistenze superiori e inferiori. È particolarmente indicata per tostare pane, muffin, o per cuocere pasta sfoglia e pizza surgelate e altri cibi simili.

● **Manopola del timer (accensione dell'apparecchio).**
È possibile programmare fino a 60 minuti di cottura in base alle proprie esigenze.
All'esaurirsi del tempo selezionato, l'apparecchio emette un suono.

● **Spia di accensione.**
Si accende quando il forno è in funzione.

● **Leccarda.**
È indicata per cuocere, carne, pollame, pesce e altri vari alimenti in tegami e pentole.

● **Griglia.**
È indicata per la tostatura, cottura in tegami e pentole standard.

● **Pinza.**
Servirsi di questo accessorio per inserire ed estrarre la leccarda o la griglia dal vano senza scottarsi.

● **Utilizzare appositi contenitori da forno per il contatto alimentare.**

Attenzione:
PER EVITARE USTIONI, NON TOCCARE MAI IL MOBILE MENTRE IL FORNO È IN FUNZIONE. SERVIRSI SEMPRE DI GUANTI DA FORNO.

Attenzione:
Per evitare ustioni, prestare sempre la massima cura quando si estraggono dal forno la leccarda, la griglia o altri oggetti bollenti.
Servirsi sempre della pinza in dotazione e di guanti da forno.

Cottura con grill

Per migliori risultati, si consiglia si preriscaldare il forno a 230 °C per 15 minuti.

Procedura

> Disporre il cibo sulla griglia, quindi inserire quest'ultima nel vano facendola scorrere delicatamente nelle guide poste al suo interno. È consigliabile inserire la griglia nella posizione più alta, in modo che il cibo si trovi vicino alle resistenze superiori del forno, senza però venirne a contatto.

> Inserire nel vano la leccarda nella posizione più bassa, per raccogliere eventuali colature provenienti dal cibo.

> Per evitare il rischio di incendi, è consigliabile ricoprire il cibo con un foglio di alluminio.

> Ruotare la manopola di regolazione della temperatura in senso orario fino al raggiungimento della temperatura desiderata.

> Se lo si desidera, è possibile spennellare il cibo con olio o altri condimenti.

> Servirsi della manopola di selezione della modalità di cottura per selezionare la modalità "Cottura grill" ( ).

> Ruotare la manopola del timer (accensione dell'apparecchio) in senso orario per impostare il tempo di cottura desiderato.

> Durante la cottura, è consigliabile lasciare lo sportello socchiuso per garantire una migliore ventilazione.

> È consigliabile capovolgere e/o rimescolare il cibo almeno una volta per assicurarne una cottura omogenea.

> Al termine della cottura, ruotare la manopola del timer (accensione dell'apparecchio) in posizione "OFF".

Suggerimenti

Il tempo indicato nella seguente tabella è indicativo e potrebbe essere inadatto alle proprie esigenze di cottura. Pertanto, si consiglia di controllare spesso il progredire della cottura per evitare che il cibo si bruci.

CIBO	TEMPERATURA	TEMPO DI COTTURA
Costata di manzo	220 °C	25-30 min
Bistecca alla fiorentina	220 °C	25-30 min
Hamburger	220 °C	25-28 min
Cotoletta di maiale	220 °C	40-45 min
Cotoletta di agnello	220 °C	30-40 min
Coscia di pollo	220 °C	30-35 min
Filetto di pesce	180 °C	20-25 min
Trancio di salmone	180 °C	20-25 min

NOTA: I tempi di cottura sopraindicati sono stati calcolati a partire da una temperatura del cibo di 4 °C (temperatura di un frigorifero comune). *La cottura di cibi surgelati potrebbe richiedere tempi considerevolmente più lunghi. Si consiglia pertanto l'utilizzo di un termometro da carne per verificare la temperatura interna del cibo prima della cottura.*

Cottura tradizionale

La cottura tradizionale utilizza unicamente le resistenze inferiori del forno. Per migliori risultati, si consiglia si preriscaldare il forno a 230 °C per 15 minuti.

Procedura

> Disporre il cibo sulla griglia o sulla leccarda, quindi inserire quest'ultima nel vano facendola scorrere delicatamente nelle guide poste al suo interno. È consigliabile inserire la griglia nella posizione più bassa, in modo che il cibo si trovi vicino alle resistenze inferiori del forno.

> Per evitare il rischio di incendi, è consigliabile ricoprire il cibo con un foglio di alluminio.

> Ruotare la manopola di regolazione della temperatura in senso orario fino al raggiungimento della temperatura desiderata.

> Se lo si desidera, è possibile spennellare il cibo con olio o altri condimenti.

> Servirsi della manopola di selezione della modalità di cottura per selezionare la modalità "Cottura tradizionale" ( ).

> Ruotare la manopola del timer (accensione dell'apparecchio) in senso orario per impostare il tempo di cottura desiderato.

> Durante la cottura, è consigliabile lasciare lo sportello socchiuso per garantire una migliore ventilazione.

> È consigliabile capovolgere e/o rimescolare il cibo almeno una volta per assicurarne una cottura omogenea.

> Al termine della cottura, ruotare la manopola del timer (accensione dell'apparecchio) in posizione "OFF".

Posizionamento della griglia o della leccarda (cottura tradizionale)

Biscotti: posizione inferiore o media.
Torte a sfoglia: posizione inferiore (non cuocere più di una torta alla volta).
Crostate: posizione inferiore o media.

Cottura toast

La cottura toast utilizza entrambe le resistenze superiori e inferiori del forno. Il forno è in grado di contenere e cuocere da 4 a 6 fette di pane, 6 muffin, pasta sfoglia o pancake surgelati. Tuttavia, nel caso in cui si cuociano non più di 2 alimenti contemporaneamente, è consigliabile posizionarli il più possibile al centro della griglia, per garantirne una cottura uniforme.

Procedura

> Disporre il cibo sulla griglia, quindi inserire quest'ultima nel vano facendola scorrere delicatamente nelle guide poste al suo interno. È consigliabile inserire la griglia nella posizione intermedia.

> Ruotare la manopola di regolazione della temperatura in senso orario fino al raggiungimento della temperatura desiderata.

> Servirsi della manopola di selezione della modalità di cottura per selezionare la modalità "Cottura toast" ( ).

> Inserire nel vano la leccarda nella posizione più bassa per evitare che gocce di olio o frammenti di cibo cadano sulle resistenze inferiori del forno.

> Ruotare la manopola del timer (accensione dell'apparecchio) in senso orario per impostare il tempo di cottura desiderato.

> All'esaurirsi del tempo selezionato, l'apparecchio emette un suono.

> Al termine della cottura, ruotare la manopola del timer (accensione dell'apparecchio) in posizione "OFF".

NOTA

Inserire la griglia nella posizione intermedia del vano, assicurandosi che il reticolo delle barre d'acciaio si trovi al di sotto dell'intelaiatura della griglia stessa.

Pulizia e manutenzione

ATTENZIONE:
PRIMA DELLA PULIZIA DELL'APPARECCHIO, SCOLLEGARLO DALL'ALIMENTAZIONE E ATTENDERE CHE SI SIA COMPLETAMENTE RAFFREDDATO.

Questo forno è dotato di un rivestimento interno autopulente che contribuisce a mantenere il vano pulito durante il suo utilizzo. Qualunque schizzo sulle pareti del vano viene ossidato e rimosso mentre il forno è in funzione. Se lo si desidera, è comunque possibile pulire le pareti del vano con una spugnetta morbida o un panno in tessuto o nylon e un detergente delicato. **Non utilizzare mai spugnette abrasive, né altro oggetto metallico che potrebbe graffiare le pareti del vano e compromettere l'efficienza del rivestimento interno autopulente.**

Tutti gli accessori devono essere lavati in una soluzione di acqua calda e sapone. In alternativa, è possibile il lavaggio in lavastoviglie.
La superficie esterna del mobile e lo sportello possono essere puliti con una spugnetta umida, quindi asciugati con un panno morbido e asciutto. **Per la pulizia del mobile, evitare di utilizzare solventi chimici o altri prodotti aggressivi che potrebbero danneggiare le finiture.**

Per non danneggiarne lo smalto, evitare di pulire la leccarda con spugnette abrasive e solventi chimici o altri prodotti particolarmente aggressivi.
Prima di collegare il forno all'alimentazione per un nuovo utilizzo, assicurarsi che ogni sua parte si sia completamente asciugata.

- Questo apparecchio è conforme alla Direttiva 2004/108/CE relativa al rispetto dei requisiti essenziali di compatibilità elettromagnetica (E.M.C.).

- Questo apparecchio è conforme alla Direttiva 2006/95/CE che riguarda le prescrizioni relative alla sicurezza degli apparecchi elettronici e loro accessori collegati alla rete, per uso domestico o analogo uso generale (L.V.D.).

- A causa della continua evoluzione dei prodotti, le caratteristiche ed il disegno di questo modello possono variare senza preavviso.

- L'Azienda declina ogni responsabilità per l'utilizzo improprio del prodotto.

LA PRESENZA DEL SIMBOLO DEL BIDONE BARRATO INDICA CHE:

- Ai sensi del D. Lgs. 151/2005, questo apparecchio non è da considerarsi quale rifiuto urbano: il suo smaltimento deve pertanto essere effettuato mediante raccolta separata.

- Lo smaltimento effettuato in maniera non separata può costituire un potenziale danno per l'ambiente e per la salute. Tale prodotto può essere restituito al distributore all'atto dell'acquisto di un nuovo apparecchio.

- L'uso improprio dell'apparecchiatura o di parti di essa può costituire un potenziale pericolo per l'ambiente e per la salute. Lo smaltimento improprio dell'apparecchio costituisce condotta fraudolenta ed è soggetto a sanzioni da parte dell'Autorità di Pubblica Sicurezza.

- Tenere fuori dalla portata dei bambini di età inferiore ai 36 mesi.

Condizioni di Garanzia

La Società MELCHIONI S.p.A., distributrice sul territorio italiano del marchio MELCHIONI FAMILY, vi ringrazia per la scelta e vi garantisce che i propri apparecchi sono frutto delle ultime tecnologie e ricerche.
L' apparecchio è coperto dalla garanzia **convenzionale** per il periodo di **DUE ANNI** dalla data di acquisto da parte del primo utente.
La presente garanzia lascia impregiudicata la validità della normativa in vigore riguardante i beni di consumo (art 1519 bis - nonies del Codice Civile).
I componenti o le parti che risulteranno difettosi per accertate cause di fabbricazione saranno riparati o sostituiti gratuitamente presso la nostra rete d'assistenza autorizzata, **durante il periodo di garanzia** di cui sopra.
La MELCHIONI SPA si riserva il diritto di effettuare la sostituzione integrale dell'apparecchio, qualora la riparabilità risultasse impossibile o troppo onerosa, con un altro apparecchio uguale (o simile) nel corso del periodo di garanzia.
In questo caso la decorrenza della garanzia rimane quella del primo acquisto: la prestazione eseguita in garanzia non prolunga il periodo della garanzia stessa.
Questo apparecchio non verrà mai considerato difettoso per materiali o fabbricazione qualora dovesse essere adattato, cambiato o regolato, per conformarsi a norme di sicurezza e/o tecniche nazionali o locali, in vigore in un Paese diverso da quello per il quale è stato originariamente progettato e fabbricato.

Questo apparecchio è stato progettato e costruito per un impiego esclusivamente domestico: qualunque altro utilizzo fa decadere la garanzia.

La garanzia non copre:

- le parti soggette ad usura o logorio, né quelle parti che necessitano di una sostituzione e/o manutenzione periodica;
- l'uso professionale del prodotto;
- i mal funzionamenti o qualsiasi difetto dovuti ad errata installazione, configurazione, aggiornamento di software / BIOS / firmware non eseguita da personale autorizzato MELCHIONI SPA;
- riparazioni o interventi eseguiti da persone non autorizzate da MELCHIONI SPA;
- manipolazioni di componenti dell'assemblaggio o, ove applicabile, del software;
- difetti provocati da caduta o trasporto, fulmine, sbalzi di tensione, infiltrazioni di liquidi, apertura dell'apparecchio, intemperie, fuoco, disordini pubblici, aerazione inadeguata o errata alimentazione;
- eventuali accessori, ad esempio: scatole, borse, batterie, ecc. usate con questo prodotto;
- interventi a domicilio per controlli di comodo o presunti difetti.

Scheda di Garanzia

Il riconoscimento della garanzia da parte di MELCHIONI SPA, o dei suoi centri di assistenza autorizzati, è subordinata alla presentazione di un documento fiscale che comprovi l'effettiva data d'acquisto. Lo stesso non deve presentare manomissioni o cancellature: in presenza di questi MELCHIONI SPA si riserva il diritto di rifiutare l'intervento in garanzia. La garanzia non sarà riconosciuta qualora la matricola o il modello dell'apparecchio risultassero inesistenti, abrasi o modificati.
La presente garanzia non comprende alcun diritto di risarcimento per danni diretti o indiretti, di qualsiasi natura,verso persone o cose, causati da un'eventuale inefficienza dell'apparecchio.
Eventuali estensioni, promesse o prestazioni assicurate dal rivenditore saranno a carico di quest'ultimo.

IL PRESENTE CERTIFICATO DEBITAMENTE COMPILATO IN OGNI SUA PARTE, DEVE SEMPRE ACCOMPAGNARE L'APPARECCHIO IN CASO DI RIPARAZIONE ED E' VALIDO SOLO SE ACCOMPAGNATO DA UN DOCUMENTO FISCALE (scontrino o fattura).

Sig. .....

Via ..... *n°* .....

CAP..... *Città* ..... *Prov.* .....

Modello ..... ***GUSTO*** ..... *Matricola*.....

Rivenditore..... *Data acquisto*.....

Per eventuali informazioni sui **Centri di Assistenza** autorizzati sul territorio italiano potete consultate il nostro sito: **www.melchioni.it** alla sezione **ASSISTENZA.**

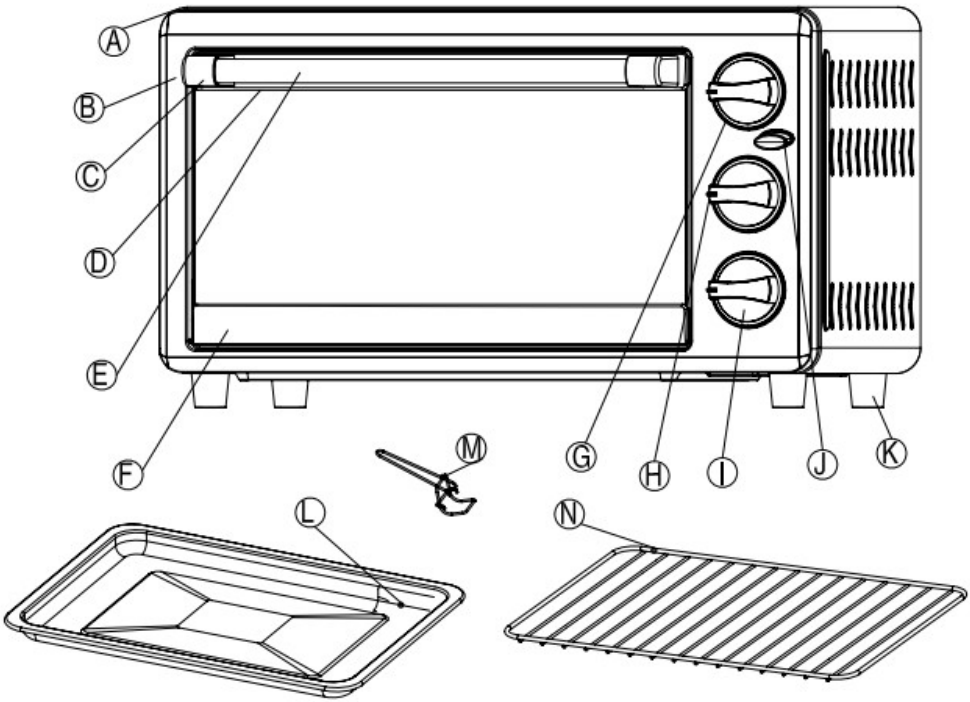
Timbro e firma del rivenditore per convalida del certificato di garanzia

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using your Toaster Oven, basic safety precautions should always be observed, including the following:

1. **Read all instructions.**
2. Do not touch hot surfaces. Always use handles or knobs.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or any parts of the oven in water or any other liquids.
5. **Do not let cord hang over edge of table or counter**, or touch hot surfaces.
6. **Do not operate appliance with damaged cord** or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
8. **Do not place on or near a hot gas or electric burner.**
9. When operating the oven, keep at least four inches of free space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation.
10. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
11. To disconnect, turn the time control to OFF, then remove the plug. Always hold the plug, and never pull the cord.
12. Extreme caution must be used when moving a drip pan containing hot oil or other hot liquids.
13. **Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil.** This may cause the oven to overheat.
14. Use extreme caution when removing the tray, racks or disposing of hot grease or other hot liquids.
15. Do not clean the inside of the oven with metal scouring pads, pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
16. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in the cavity as they may create a fire or risk of electric shock.
17. A fire may occur if the oven is covered or touching flammable materials, including the curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
18. Extreme cautions should be exercised when using cooking or baking containers constructed of anything other than metal or ovenproof glass.
19**. Be sure that nothing touches the top or bottom elements of the oven.**
20. Do not place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or anything similar.
21. Do not store any materials other than manufacturer's recommended accessories in this oven when not in use.
22. Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing items from the hot oven.
23. This appliance has a tempered, safety glass door. The glass is stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Tempered glass can still break around edges. Avoid scratching door surface or nicking edges.
24. This appliance is OFF when the Timer Control is in the "OFF" position.
25 **Do not use outdoors.**
26. **Do not use appliance for other than intended use**.

Getting To Know Your New Oven



A: Housing
B: Front Frame
C: Door Handle Support
D: Upper Door Frame
E: Door Handle
F: Lower Door Frame
G: Temperature Control Knob
H: Function Control Knob
I: Timer Control Knob
J: Power Indicator Light
K: Oven Foot
L: Bake Tray
M: Tray Handle
N: Wire Rack

Technical Specifications
Voltage: 230V, 50Hz.
Power: 1200W

Before using your oven

▲*Before using your toaster oven for the first time, be sure to:*

1. Read all of the instruction included in this manual.
2. Make sure that the oven is unplugged and the Timer Knob is in the “OFF” position.
3. Wash all the accessories in hot, soapy water or in the dishwasher.
4. Thoroughly dry all accessories and re-assemble in oven, plug oven into outlet and you are ready to use your new oven.
5. After re–assembling your oven, we recommend that you run it at the highest temperature (230°) on the Toast Function ( ) for approximately 15 minutes to eliminate any packing residue that may remain after shipping. This will also remove all traces of odor initially present.

Please note: Initial start-up operation may result in minimal smell and smoke (about 15 minutes). This is normal and harmless. It is due to burning of the protective substance applied to the heating elements in the factory.

Please familiarize yourself with the following oven functions and accessories prior to first use:

- **Temperature Control**
  choose the desired temperature from 100° to 230° for cooking.

- **Function Control:**
  There are 3 function selection and 3 rack positions inside the oven for a variety of cooking needs:

  Broil ( ). Only upper heating elements work, suitable for broiling fish, steak, poultry, pork chops, etc.

  Bake ( ). Only lower heating elements work, suitable for baking cakes, pies, cookies etc food that don’t need browning or crispy surface.

  Toast ( ). Both upper and lower heating elements work together, suitable for toasting bread, muffins, frozen waffles, pizza ,etc.

- **Timer Control:**
  You could choose up to 60 minutes according to your cooking need. There is a bell ring at the end of the programmed time.

- **Power “ON” indicator light:**
  It’s illuminated whenever the oven is turned on.

- **Bake Tray:**
  For use in broiling and roasting meat, poultry, fish and various other foods. Also to be used as a drip pan to catch the oil drippings.

- **Wire Rack:**
  For toasting, baking, and general cooking in casserole dishes and standard pans.

- **Tray Handle:**
  Allows you to pick up the wire rack, and bake tray when they are hot.

- **Use pans from oven suitable for food contact.**

Warning:
TO AVOID RISK OF INJURY OR BURNS, DO NOT TOUCH HOT SURFACES WHEN OVEN IS IN USE.ALWAYS USE OVEN MITTS.

Attenzione:
Always use extreme care when removing bake tray, wire rack or any hot container from a hot oven. Always use the tray handle, or an oven mitt when removing hot items from the oven.

HOW TO USE BROIL

For best results, it is recommended that your preheat the oven for 15 minutes on 230°.

Operation

> Place food on the wire rack and slide into the top rack position. Food should be placed as close as possible to the top heating element without touching it.

> Put bake tray at the lowest rack position to catch possible dripping.

> To prevent fire hazards, it is suggested to wrap food with aluminum foil

> Set temperature knob to appropriate temperature.

> Brush food with sauces or oil, as desired.

> Set function knob to Broil Function. ( )

> Turn timer knob to your desired cooking time.

> It is advisable to leave the door slightly ajar

> Turn food over midway through the prescribed cooking time.

> When broiling is completed, turn the function knob to “OFF” position.

Broiling Guide

Cooking results may vary. Adjust these times to your individual requirements. Also, check often during broiling to avoid overcooking.

MEAT	OVEN TEMP	COOKING TIME
Rib Steak	220 °C	25-30 min
T-Bone Steak	220 °C	25-30 min
Hamburger	220 °C	25-28 min
Pork Chops	220 °C	40-45 min
Lamb Chops	220 °C	30-40 min
Chicken Legs	220 °C	30-35 min
Fish Filets	180 °C	20-25 min
Salmon Steaks	180 °C	20-25 min

NOTE: All broiling times are based on meats at refrigerator temperature. Frozen meats may take considerably longer.
Therefore, use of a meat thermometer is highly recommended.

HOW TO USE BAKE

Please note that the BAKE function uses only the bottom heating elements. For best results, it is recommended that you preheat the oven for 15 minutes on 230°.

Operation

> Place food on the wire rack or bake tray and slide into the lowest rack position. Food should be placed as close as possible to the lower heating element without touching it.

> To prevent fire hazards, it is suggested to wrap food with aluminum foil

> Set temperature knob to appropriate temperature.

> Brush food with sauces or oil, as desired.

> Set function knob to Bake Function. ( )

> Turn time knob to your desired cooking time.

> It is advisable to leave the door slightly ajar

> Turn food over midway through the prescribed cooking time.

> When BAKE is complete, turn the function knob to “OFF” position.

Positioning of the Wire Racks

Cookies – Use bottom and middle Support Guides.

Layer Cakes – Use bottom Support Guide only (bake one at a time).

Pies – Use bottom and middle Support Guides.

HOW TO USE TOAST

Please note that the TOAST function uses all the heating elements. Large capacity oven allows for toasting 4 to 6 slices of bread, 6 muffins, frozen waffles or frozen pancakes. When toasting only 1or 2 items, place food on the bake rack in the center of the oven.

Operation

> Place food on the wire rack and slide into the middle rack position.

> Set temperature knob to appropriate temperature.

> Set function knob to Toast Function. ( )

> Make sure the crumb tray is placed at the bottom of inside oven.

> Turn time knob to your desired cooking time.

>When toast is completed, bell will ring to signal the end of the toast cycle.

Turn the function knob to “OFF” position.

NOTE

Wire Rack should be placed in the middle of the oven with the indentations pointing down.

Care & Cleaning

WARNING:
BE SURE TO UNPLUG THE OVEN AND ALLOW IT TO COOL BEFORE CLEANING.

Your oven features a continuous clean coating that automatically cleans itself during normal operation. Any spattering that occurs while cooking and comes into contact with the continuous coating is oxidized while the oven is in operation. If desired, wipe the walls with a damp sponge, cloth or nylon scouring pad and mild detergent. **DO NOT USE STEEL WOOL SCOURING PADS, ABRASIVE CLEANERS OR SCRAPE THE WALLS WITH A METAL UTENSIL, AS ALL OF THESE METHODS MAY DAMAGE THE CONTINUOUS CLEAN COATING.**

All accessories should be washed in hot soapy water or can be cleaned in a dishwasher. The door can be wiped with a damp sponge and wiped dry with a paper or cloth towel. Clean the outside with a damp sponge. **DO NOT USE AN ABRASIVE CLEANER AS IT MAY DAMAGE THE EXTERIOR FINISH.**

DO NOT USE AN ABRASIVE CLEANER OR STEEL WOOL SCOURING PAD ON THE DRIP PAN AS IT MAY DAMAGE THE PORCELAIN ENAMEL FINISH.
LET ALL PARTS AND SURFACES DRY THOROUGHLY PRIOR TO PLUGGING OVEN IN AND USING.

Important Information

IMPORTANT INFORMATION FOR USERS, UNDER "batteries and accumulators" DIRECTIVE 2006/66/EC

For future disposal of the battery/ies, we inform You as following:

- *Do not dispose of the waste of the battery/ies as solid urban waste; give it in the appropriate collection centers.*

- ***The above directive**, that we ask You to check for further details, foresees sanction in case of unauthorized disposal of the battery/ies waste!*

Melchioni S.p.A.
Via P. Colletta 37
20135 MILANO - Italy
Tel. + 39. 02 57941
Fax +39. 02 5794351
www.melchioni.it